



TERRAZZA

Les étoiles

R I S T O R A N T E - B A R

MENU

EVENING DRINK LIST

INDICE

INDEX

Soft Drink & Acqua <i>Soft Drink & Water</i>	Pag. 1
L'aperitivo <i>Iconic Italian Aperitivo</i>	Pag. 2
Negroni <i>The Bottled Negroni</i>	Pag. 3
Mocktails <i>No Alcohol Cocktails</i>	Pag. 4
Classici <i>Our Way to Classic Cocktail</i>	Pag. 5
Birra <i>Beer</i>	Pag. 10
Bollicine <i>Sparkling</i>	Pag. 11
Champagne <i>Champagne</i>	Pag. 13
Vini Italiani <i>Italian Wine</i>	Pag. 15
Vini Francesi <i>French Wine</i>	Pag. 20
Aperitivo al tramonto <i>Sunset Aperitif</i>	Pag. 22
Dolci <i>Dessert</i>	Pag. 24

INDICE

INDEX

Soft Drink & Acqua

Soft Drink & Water

Pag. **1**

L'aperitivo

Iconic Italian Aperitivo

Pag. **2**

Negroni

The Bottled Negroni

Pag. **3**

Mocktails

No Alcohol Cocktails

Pag. **4**

Classici

Our Way to Classic Cocktail

Pag. **5**

Birra

Beer

Pag. **10**

Bollicine

Sparkling

Pag. **11**

Champagne

Champagne

Pag. **13**

Vini Italiani

Italian Wine

Pag. **15**

Vini Francesi

French Wine

Pag. **20**

Aperitivo al tramonto

Sunset Aperitif

Pag. **22**

Dolci

Dessert

Pag. **24**

SOFT DRINK & ACQUA

SOFT DRINK & WATER

Coca Cola & Coca Zero	10,00 €
Fanta / Sprite	10,00 €
Limonata <i>Lurisia</i>	10,00 €
Aranciata <i>Lurisia</i>	10,00 €
Chinotto <i>Lurisia</i>	10,00 €
Ginger Beer <i>Tassoni</i>	10,00 €
Tonica Superfine <i>Tassoni</i>	10,00 €
Tonica Agrumi <i>Tassoni</i>	10,00 €
Soda <i>Tassoni</i>	10,00 €
Cedrata <i>Tassoni</i>	10,00 €
Soda al Pompelmo Rosa <i>Thomas Henry</i>	10,00 €
Ginger Ale <i>Thomas Henry</i>	10,00 €
Cherry Soda <i>Three Cents</i>	10,00 €
Pineapple Soda <i>Three Cents</i>	10,00 €
Te alla Pesca / Limone <i>Selezione Achillea</i> <i>Peach / Lemon Tea</i>	10,00 €
Crodino	10,00 €
Campari Soda	12,00 €
Succo di Pomodoro <i>Selezione Achillea</i> <i>Tomato Juice</i>	10,00 €
Succhi di Frutta <i>Selezione Achillea</i> (Mela Limpida, Ananas, Mirtillo, Pesca) <i>Fruit Juices</i> (Apple, Pineapple, Blueberry, Peach)	10,00 €
Spremuta di Arancia <i>Fresh Orange Juice</i>	8,00 €
Acqua Naturale <i>Lurisia</i> <i>Natural Water</i>	5,00 €
Acqua Frizzante <i>Lurisia</i> <i>Sparkling Water</i>	5,00 €



L'APERITIVO

ICONIC ITALIAN APERITIVO

Campari Spritz

20,00 €

13%/9% Vol.

- *Campari (Try the Aperol Version...)*
- *Prosecco Docg*
- *Soda Tassoni*

Bittertass

20,00 €

7.5% Vol.

- *Campari*
- *Cedrata Tassoni*

Mezzo e Mezzo

20,00 €

13.0% Vol.

- *Mezzo e Mezzo Nardini*
- *Soda Tassoni*

Beluga Gold Martini

30,00 €

24.0% Vol.

- *Beluga Gold Line*
- *Noilly Prat*
- *Salamoia di Verdure in Agrodolce*
- *Soluzione Salina*
- *Vapore al Sedano*



NEGRONI

THE BOTTLED NEGRONI

House Negroni

22,00 €

18.9% Vol.

- *Gin del Professore Monsieur*
- *Campari*
- *Vermouth del Professore Rosso*
- *Rabarbaro Nardini*
- *Vapore di Sottobosco*

Mediterranean Negroni

22,00 €

20.0% Vol.

- *Bickens Gin*
- *Campari*
- *Vermouth del Professore Classico*
- *Acqua di Cedro*
- *Cordiale agli Agrumi Mediterranei*

Smokey Negroni:

22,00 €

19.3% Vol.

- *Mezcal Montelobos Joven*
- *Campari*
- *Special Vermouth Mix Coffee & Vanilla*
- *Vapore al Cardamomo Nero*



MOCKTAILS

NO ALCOHOL COCKTAILS

Nespresso Mocktail

22,00 €

- *Tanqueray 0.0*
- *Nespresso Amaretti Dek*
- *Hazelnut Syrup*
- *Lime*
- *Cherry Soda Three Cents*
- *Coffee Bitter*

Tanqueray Tonic

22,00 €

- *Tanqueray 0.0*
- *Tonica Superfina o Agrumi Tassoni*

Tikieasy

22,00 €

- *Tanqueray 0.0*
- *Cordial Lime*
- *Three Cents Pineapple Soda*
- *Menta*



CLASSICI

— OUR WAY TO CLASSIC COCKTAIL —

Punch of The Week 22,00 €

Chiedere al personale gli ingredienti della settimana

- *Our Week Spirit Selection*
- *Oleo Saccharum e Succo di Agrumi*
- *Miscela di Tè e Spezie*
- *Bitter*

Tequila Sunset 22,00 €

11.0% Vol.

- *Espolon Tequila Blanco*
- *Ratafia Biancospino*
- *Shrub Lamponi e Melagrana*
- *Succo di Lime*
- *Agavesito*
- *Thomas Henry Pompelmo Rosa*
- *Tintura al Timo*

Basil Banana Daiquiri 22,00 €

15.0% Vol.

- *Flor De Caña 12*
- *Appleton 12*
- *Trois Rivières Cuvée de l'Océan*
- *Cinnamon Syrup*
- *Fresh Banana*
- *Basilico*
- *Lime*

Citrus 75 22,00 €

14.0% Vol.

- *Tanqueray N°Ten*
- *Cordiale Agrumi*
- *Acqua di Cedro*
- *Freccianera '25*



CLASSICI

— OUR WAY TO CLASSIC COCKTAIL —

Segue...

Our Espresso Martini

22,00 €

15.0% Vol.

- *Diplomatico Mantuano Rum*
- *Ron Barceló Organic*
- *Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur*
- *Nespresso Caramello*
- *Sciroppo Vaniglia*

Candy Cola

22,00 €

14.3% Vol.

- *Bushmills alla Mela e Uvetta*
- *Montenegro*
- *Succo di Limone*
- *Sciroppo Cannella*
- *Angostura Bitter*
- *Ginger Ale Thomas Henry*

Venturo Collins

22,00 €

8.0% Vol.

- *Venturo*
- *Limoncello Casoni*
- *Cordial Lime*
- *Tintura Pepe Sichuan*
- *Soda Tassoni*



CLASSICI

— OUR WAY TO CLASSIC COCKTAIL —

Segue...

Mustard Penicillin

22,00 €

17.0% Vol.

- *Johnnie Walker Black Label*
- *Casamigos Mezcal*
- *Honey Mix Senape e Zenzero*
- *Succo di Lime*
- *Angostura Bitter*
- *Vapore di Lagavulin 16*

Mexican Pepino

22,00 €

10.0% Vol.

- *Casamigos Tequila Blanco*
- *Casamigos Mezcal Joven*
- *Shrub Cetriolo*
- *Ginger Beer Tassoni*
- *Angostura Bitter*
- *Crusta di sale Maldon alla Paprika*

Cupido

22,00 €

12.8% Vol.

- *Gin Mare*
- *Campari*
- *Cordiale Lampone e Lime*
- *Freccianera Rosè*
- *Vapore di rosmarino*



CLASSICI

— OUR WAY TO CLASSIC COCKTAIL —

Segue...

After Eight

22,00 €

26.0% Vol.

- *Appleton 12*
- *Zacapa 23*
- *Tempus Fugit Cacao*
- *Menta di Pancalieri Doragrossa*
- *Yogurt Greco*

Cast Word

22,00 €

22.0% Vol.

- *Grappa Casta*
- *Sant'Antonio Luxardo*
- *Maraschino*
- *Succo di Lime*
- *Menta*
- *Zuccherò*
- *Assenzio*

Golden Hour

22,00 €

15.0% Vol.

- *Diplomatico Reserva Exclusiva*
- *Trois Rivières Cuvée de L'Océan*
- *Falernum Al Passion Fruit*
- *Agavesito*
- *Angostura al Lampone*



CLASSICI

— OUR WAY TO CLASSIC COCKTAIL —

Segue...

Brandy Manhattan

22,00 €

21.0% Vol.

- *Vecchia Romagna Tre Botti*
- *Vermouth del Professore Rosso*
- *Amaro del Ciclista*
- *Assenzio*
- *Gum Syrup*

ATTENZIONE

Le garnish potrebbero differire dagli ingredienti dei drink, pertanto vi preghiamo di segnalare eventuali allergie.

Garnish could differ from drink ingredients, so please report any allergies.



BIRRA

BEER

Birre in bottiglia dall'Italia
Bottled beers from Italy



Dolomiti Pils (33 Cl.) 4.9% Vol.	10,00 €
Dolomiti Rossa (33 Cl.) 6.7% Vol.	10,00 €
Dolomiti Doppio Malto (33 Cl.) 8.0% Vol.	10,00 €
Dolomiti Senza Glutine (33 Cl.) 5.2% Vol.	10,00 €
Birra Castello “Lager” (33 Cl.) 4.8% Vol.	10,00 €
Birra Castello “Rossa” (33 Cl.) 6.7% Vol.	10,00 €
Birra Castello “Non Filtrata” (50 Cl.) 5.0% Vol.	13,00 €
Peroni-Nastro Azzurro 0.0 (33 Cl.) Analcolica - 0.0% Vol.	10,00 €



BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING



FRANCIACORTA DOCG

Freccianera Fratelli Berlucchi Brut 25

Chardonnay
Lombardia

16,00 € 65,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Rosé Brut

Pinot Nero, Chardonnay
Lombardia

17,00 € 70,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Brut Millesimato

Chardonnay, Pinot Nero
Lombardia

75,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Nature

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Lombardia

80,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Saten

Chardonnay
Lombardia

80,00 €

Freccianera Fratelli Berlucchi Casa delle Colonne 2011

Chardonnay, Pinot Nero
Lombardia

130,00 €

Bellavista Alma “Assemblage 2”

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Lombardia

75,00 €

Bellavista Alma Rosé “Assemblage 2”

Chardonnay, Pinot Nero
Lombardia

80,00 €

Bellavista Riserva “Vittorio Moretti” 2016

Chardonnay, Pinot Nero
Lombardia

185,00 €

Bellavista Riserva “Meraviglioso” Magnum

Chardonnay, Pinot Nero
Lombardia

1.500,00 €



BOLLICINE

SPARKLING

Segue...



TRENTO DOC

Trento Doc Brut Letrari

75,00 €

Chardonnay, Pinot Nero

Trentino

Trento Doc Brut Rosé Letrari

75,00 €

Chardonnay, Pinot Nero

Trentino

Trento Doc Brut Riserva Letrari

110,00 €

Chardonnay, Pinot Nero

Trentino

ALTA LANGA DOCG

Banfi Alta Langa “Cuvée Aurora”

70,00 €

Pinot Nero, Chardonnay

Piemonte

Banfi Alta Langa Rosé

“Cuvée Aurora”

75,00 €

Pinot Nero

Piemonte

Banfi Alta Langa Riserva 100 Mesi

Pas Dosè “Cuvée Aurora”

180,00 €

Chardonnay, Pinot Nero

Piemonte

OLTREPO' PAVESE DOCG

Travaglino Gran Cuvée Blanc de Noir

Extra Brut Millesimato 2018

65,00 €

Pinot Nero

Lombardia

Travaglino Monteceresino Rosé

Extra Brut Millesimato 2019

65,00 €

Pinot Nero

Lombardia



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE



BOLLINGER

Special Cuvée Brut 130,00 €

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Ay, Champagne

Rosé 120,00 €

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

R.D. 2008 570,00 €

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

Bollinger “La grande Année”

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

• **Brut 2015** 260,00 €

• **Brut Rosé 2007** 410,00 €

• **Brut Rosé 2014** 280,00 €

KRUG

Grande Cuvée 173^{ème} Édition Brut 350,00 €

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier

Reims

Brut Rosé 27^{ème} Édition 500,00 €

Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier

Champagne

DOM PERIGNON

Brut Vintage 2015 350,00 €

Chardonnay, Pinot Nero

Épernay

Rosé Vintage 2009 610,00 €

Chardonnay, Pinot Nero

Épernay

Plenitude “P2” 2006 650,00 €

Pinot Nero, Chardonnay

Épernay, Champagne



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Segue...



LALLIER

Brut “R.021”

20,00 € 100,00 €

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

Brut Rosé Grand Cru

22,00 € 120,00 €

Pinot Nero, Chardonnay

Ay, Champagne

Loridon Grand Cru

190,00 €

Chardonnay

Ay, Champagne

DAUBY

Cuvée Grand Réserve Premier Cru

120,00 €

Chardonnay, Pinot Nero

Ay, Champagne

Blanc de Noir Brut Premier Cru

120,00 €

Pinot Nero

Ay, Mareuil-sur-Ay, Champagne

RUINART

Blanc de Blancs

180,00 €

Chardonnay

Reims

ARMAND DE BRIGNAC

Brut Gold

450,00 €

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Chigny-les-Roses, Champagne



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE



BIANCHI *WHITE*

Collio Riserva Doc Gradis'ciutta 75,00 €
Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano
Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio
Collio Doc Gradis'Ciutta 14,00 € 60,00 €
Pinot Grigio
Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Bastianich 55,00 €
Sauvignon
Friuli Venezia Giulia

Pfitcher Pinot Bianco Longarei 60,00 €
Pinot Bianco
Alto Adige

Pfitcher Sauvignon Blanc
Riserva Mathias 95,00 €
Sauvignon Blanc
Alto Adige

Convento dell'Annunciata Bellavista 90,00 €
Chardonnay
Lombardia

Chardonnay "L'Altro" Pio Cesare 14,00 € 60,00 €
Chardonnay
Piemonte

Chardonnay "Pio di Lei" Pio Cesare 120,00 €
Chardonnay
Piemonte

Gavi di Gavi Broglia 65,00 €
Cortese
Piemonte

Derthona Timorasso Broglia 65,00 €
Timorasso
Piemonte

5 Terre Bianco La baracca 65,00 €
Vermentino, Albarola, Bosco
Liguria

Chardonnay Fontanelle Banfi 60,00 €
Chardonnay
Toscana



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...



Cambrugiano Belisario

65,00 €

Verdicchio di Matelica

Marche

Villa Bucci Verdicchio di Jesi Riserva

100,00 €

Verdicchio di Jesi

Marche

Trebbiano d'Abruzzo Superiore

“Spelt Oro” La Valentina

60,00 €

Trebbiano

Abruzzo

Passerina del Frusinate

Casale della Ioria

50,00 €

Passerina

Lazio

Le macchie Gerwurztraminer

Scarpe toste

13,00 € 55,00 €

Gewurztraminer

Lazio

Le Macchie Sciantosa

55,00 €

Malvasia

Lazio

Catarratto Baglio di Pianetto

13,00 € 55,00 €

Grillo

Sicilia

Spera Siddura

55,00 €

Vermentino

Serdegnà

ROSATI *ROSÉ*

Etna Rosato Donnafugata

55,00 €

Nerello Mascalese

Sicilia

Belisario Rosato

14,00 € 55,00 €

Sangiovese

Marche

Belvento Rosato

13,00 € 50,00 €

Grenache

Toscana



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...



ROSSI *RED*

Valpolicella Classico Doc Speri 14,00 € 60,00 €

Corvina, Rondinella, Molinara

Veneto

Amarone della Valpolicella Docg Speri

Corvina, Rondinella, Molinara

Veneto

- **2021** 95,00 €
- **2008** 320,00 €
- **2005** 300,00 €
- **2003** 280,00 €

Barbera d'Alba Docg Pio Cesare 16,00 € 75,00 €

Barbera d'Alba

Piemonte

Barolo Pio Cesare

Nebbiolo

Piemonte

- **2021** 105,00 €
- **2015** 145,00 €
- **2013** 140,00 €

Barolo Ornato Pio Cesare 2016 210,00 €

Nebbiolo

Piemonte

Barolo Mosconi pio Cesare 2015 215,00 €

Nebbiolo

Piemonte

Pfitcher Pinot Nero Fuxleiten 60,00 €

Pinot Nero

Alto Adige

Chianti Classico “Ama”

Castello d'Ama 15,00 € 70,00 €

Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Toscana

Chianti Classico Gran Selezione

“San Lorenzo” Castello d'Ama 115,00 €

Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Toscana

Chianti Classico 2015

“Vigneto La Casuccia” 280,00 €

Merlot, Sangiovese

Toscana



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...



L'Apparita 2020 Castello d'Ama

350,00 €

Merlot

Toscana

Hebo Petra

15,00 € 60,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Toscana

“Quercegobbe” Petra

75,00 €

Merlot

Toscana

Petra di Petra

90,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot

Toscana

Sassicaia Tenuta San Guido

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Toscana

• **2020**

500,00 €

• **2021**

900,00 €

• **2022**

450,00 €

Le difese Tenuta San Guido

65,00 €

Cabernet Sauvignon

Toscana

Brunello di Montalcino

Poggio all'Oro Banfi

240,00 €

Sangiovese Grosso

Toscana

Brunello di Montalcino

Poggio alle Mura Banfi

105,00 €

Sangiovese Grosso

Toscana

Sostanza Lilia Maria Lani

55,00 €

Sangiovese

Toscana



VINI ITALIANI

ITALIAN WINE

Segue...



Montepulciano d'Abruzzo Spelt

La Valentina

65,00 €

Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo

Cesanese del Piglio Superiore Docg

Casale della Ioria

50,00 €

Cesanese

Lazio

“Es” Primitivo Gianfranco Fino

120,00 €

Primitivo di Manduria

Puglia

Contesa dei Venti Donnafugata

65,00 €

Nero d'Avola

Sicilia

Mille e Una Notte Donnafugata

110,00 €

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altri

Sicilia



Vini Premium con dispositivo Coravin.

Saremo lieti di raccontarvi le nostre
scelte della settimana.

Premium wines with Coravin.

We will be pleased to tell you about
our choices of the week.



VINI FRANCESI

FRENCH WINE



VALLE DEL RODANO

M. Chapoutier Condrieu
“Invitare”

85,00 €

Viognier
Condrieu

M. Chapoutier
“Les Maysonniers”

70,00 €

Syrah
Crozes-Hermitage

M. Chapoutier
Châteauneuf du Pape Facelie

130,00 €

Granache
Châteauneuf-du-Pape

VALLE DELLA LOIRA

Patrice Moreux Pouilly-Fumé
Sauvignon

65,00 €

Pouilly-sur-Loire

Patrice Moreux Pouilly-Fumé
“Silex”

75,00 €

Sauvignon
Pouilly-sur-Loire

BORDEAUX

Château Clarke
Cabernet Sauvignon, Merlot
Saint-Émilion, Médoc

100,00 €



VINI FRANCESI

FRENCH WINE

Segue...



BORGOGNA

Domaine Chanson Nuits-Saint-Georges <i>Pinot Nero</i> Côte-d'Or, Beaune	120,00 €
Domaine Chanson Gevrey Chambertin <i>Pinot Nero</i> Côte-d'Or, Beaune	120,00 €
Olivier Leflaive Mersault <i>Chardonnay</i> Côte-d'Or, Beaune	190,00 €
Domaine de Bellene Vosne Romanée <i>Pinot Nero</i> Côte-d'Or, Beaune	250,00 €

PROVENZA

Château d'Esclans Whispering Angel <i>Grenache, Rolle, Ayrach, Cinsault, Tibouren</i> Côtes-de-Provence	65,00 €
--	---------

ATTENZIONE

I vini che lavoriamo contengono solfiti.
Per qualsiasi esigenza
rivolgarsi al personale di sala.

The wines we work with contain sulphites.
For any need, contact our staff.



APERITIVO AL TRAMONTO

SUNSET APERITIF

I NOSTRI ASSAGGI *OUR TASTINGS*

**Gnocco di semolino alla Romana
gratinato alla Norma** ^{1,2,3,7,8,11} 10,00 €

Roman-Style Gnocco Au Gratin “Norma” Style

Potato Dippers allo Za’atar e lime ^{1,2,11} 10,00 €

Potato Dippers with Za’atar and lime

**La nostra proposta
di salumi e formaggi italiani** ^{7,9,12,13} 23,00 €

Our selection of Italian cured meats and cheeses

**Gamberi croccanti con salsa yogurt
all’erba cipollina** ^{1,2,3,7,9,11} 16,00 €

Crispy prawns with chive yogurt sauce

**Toast BLT (Bacon /Lattuga /Pomodoro)
e chips di patate** ^{1,2,3,9,11} 18,00 €

*Toast with bacon, lettuce, tomato
and potato chips*

**Crostone ai 7 cereali
con salmone affumicato,
spinacini e fiocchi di burro** ^{1,4,7} 15,00 €

*7-grain “Crostino” with smoked salmon,
bapt spinach and butter flakes*

**Burratina della Toscana, pomodorini,
pesto genovese e chips di olive nere** ^{1,3,5,7,12} 15,00 €

*Tuscia Burrata cheese, cherry tomatoes,
Genoese pesto, and black olive chips*

**Carpaccio di manzo marinato alle erbe,
salsa tonnata e ravanelli speziati** ^{1,3,4,7,9,13} 20,00 €

*Herb-marinated beef carpaccio,
tuna sauce, and spiced radishes*

**Sashimi di ricciola, vinaigrette
al lemongrass, mousse di cavoli e
insalatina croccante di stagione** ^{1,4,6,7,8,13} 20,00 €

*Amberjack sashimi, lemongrass vinaigrette,
cabbage mousse, and a crunchy seasonal salad*



DOLCI

DESSERT

Tagliata di ananas al maraschino e menta con gelato al cocco ^{3,7,13}	13,00 €
<i>Sliced pineapple, mint, maraschino and coconut ice cream</i>	
Cheesecake e salsa esotica ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Cheesecake and exotic sauce</i>	
Il nostro Tiramisù al cioccolato fondente ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Tiramisù and dark chocolate</i>	
Assortimento di gelati artigianali ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Artisanal ice cream</i>	



THANKS

TO

CAMPARI

Coca-Cola

DIAGEO

NESPRESSO

SANPELLEGRINO
GRUPPO

ALLERGENI *ALLERGENS*

- 1.** Cereali / Glutine, **2.** Crostacei, **3.** Uova,
4. Pesce, **5.** Molluschi, **6.** Soia, **7.** Latte e Lattosio,
8. Sedano, **9.** Senape, **10.** Semi di Sesamo,
11. Arachidi, **12.** Frutta Secca (Noci...),
13. Solfiti e/o Anidride Solforosa, **14.** Lupini,
15. Vegetariano, **16.** Vegano, **17.** Gluten Free,
18. Congelato, * Congelato all'origine.

- 1. Cereals / Gluten, 2. Crustaceans, 3. Egg,*
4. Fish, 5. Clams, 6. Soy, 7. Milk and Lactose,
8. Celery, 9. Mustard, 10. Sesame Seeds,
11. Peanuts, 12. Dried Fruit (Nuts ...),
13. Sulphites And / Or Sulfur Dioxide, 14. Lupins,
15. Vegetarian, 16. Vegan, 17. Gluten Free,
*18. Frozen, *Frozen At Source.*

È disponibile la nostra

LISTA DEI DISTILLATI

Please, ask for our Spirits List



www.terrazzalesetoiles.com